Antes de iniciar o uso recomendamos a leitura deste manual para garantir um melhor desempenho do seu produto.

Instruções de Uso

Verifique se a voltagem da rede elétrica é compatível com a voltagem da maquina (110 ou 220) indicada na etiqueta do cabo de força.

Antes de utilizar a cafeteira, lave cuidadosamente o bojo onde será coado o café, lave também o reservatório onde será colocado a água para o banho maria, eliminando assim qualquer resíduo industrial como (graxas, óleos, etc.) Poeiras ou sujeiras próprias do manuseio, siga as instruções contidas no item **Limpeza e Conservação**

Coloque água no reservatório conforme indicado pela seta lateral que indica o nível de agua. Em casos de utilização da agua do reservatório, não reitre toda agua isso pode queimar a resistência. **(O que não é coberto pela garantia)**

Após ser colocada água, ligue a máquina movendo o manipulo do termostato até a temperatura desejada, isto fará com que se acenda a lâmpada piloto, indicando que a resistência encontra-se em operação.

Para manter o café na temperatura ideal de consumo, sem que se deteriore rapidamente o sabor, sugerimos que esta temperatura fique entre 70º e 80ºC. Assim que a temperatura for atingida, a lâmpada piloto se apagará automaticamente, mantendo o café aquecido.

Prenda o coador de pano (que acompanha a máquina) no aro, amarrando firmemente o barbante, coloque o aro no centro do bojo da maquina.

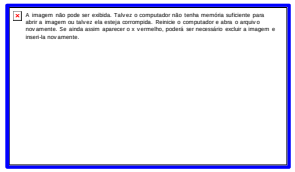
Recomendações

- Mantenha o termostato sempre na temperatura de 70º a 80ºC. Com temperaturas superiores, ocorre ocorre a oxidação do café, devido ao açúcar deixando-o com sabor de velho. Não existe a necessidade de inicialmente colocar uma temperatura acima da indicada, para depois reduzi-la esse procedimento não acelera o aquecimento da água.

- Para maior rapidez no preparo, recomendamos que a mistura do café seja feita com a água fervida a parte e não com a água do reservatório, caso prefira utilizar a água do reservatório não se esqueça de completa-la até o nível indicado. È importante notar que quando se completa o nível de água com água fria, a temperatura da maquina cai, o que poderá ocasionar que o café em seu interior fique ligeiramente abaixo da temperatura ideal de consumo. Isso tem um maior consumo de energia elétrica.

- As torneiras não devem ser desmontadas, caso apresentem algum vazamento, procure a assistência técnica autorizada ou o revendedor onde foi adquirido o produto.

- Caso necessite movimentar a maquina não arraste , LEVANTE-A, evitando danos nos pés (linha tradicional) ou na base plastica (linha master).
- Não ligue a cafeteira sem água, isso pode queimar a resistência, ou até mesmo esquentar muito o corpo da cafeteira, e ao colocar água fria ocorre um choque térmico, causando vazamentos nas soldas **O QUE NÃO É COBERTO PELA GARANTIA.**


A imagem não pode ser exibida. Talvez o computador não tenha memória suficiente para abrir a imagem ou talvez ela esteja corrompida. Reinicie o computador e abra o arquivo novamente. Se ainda assim aparecer o x vermelho, poderá ser necessário excluir a imagem e inseri-la novamente.

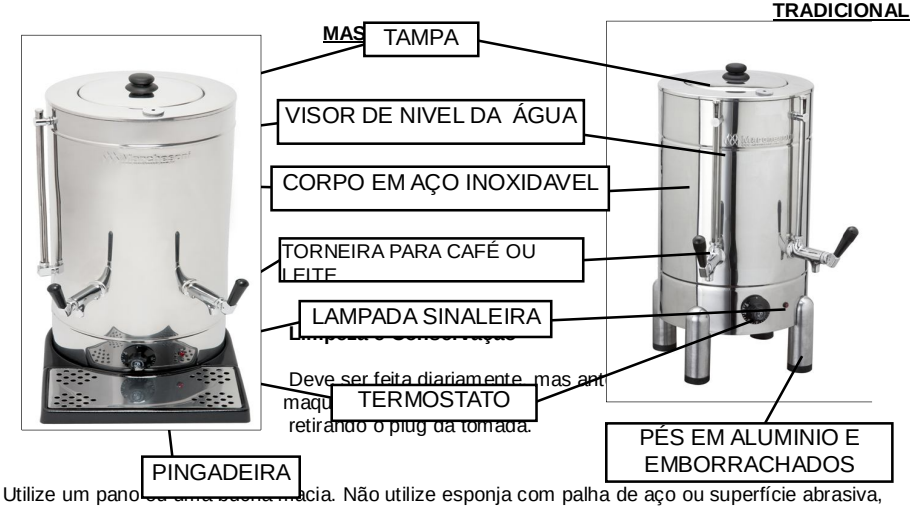
MANUAL DE INSTRUÇÕES DE CAFETEIRAS MASTER E TRADICIONAL 2/ 4/ 6 e 8 Litros.

Parabéns!
Você acaba de adquirir um produto Marchesoni.

A Marchesoni atua no mercado ha mais de 60 anos sempre com produtos de qualidade e inovação.

As Cafeteiras Máster e Tradicional da Marchesoni além da diversidade em tamanhos, tem a opção de pingadeira no modelo master e pezinho no modelo tradicional. Ótimas para buffets, bares e restaurantes.

TRADICIONAL



Deve ser feita diariamente, mas ant
maqu
retirando o plug da tomada.

Utilize um pano
Não utilize esponja com palha de aço ou superfície abrasiva, palha de aço, ou abrasivos tipo sapólio, o que ocasionará pequenos riscos o que pode ofuscar o brilho. Lave com abundancia de água para retirar bem os resíduos e restos de sabão ou detergente, os quais poderão afetar o sabor do café .

Com a torneira totalmente aberta coloque água em abundância no bojo para café, esgotando-a em seguida. Lembre-se que as torneiras não devem ser desmontadas, esse procedimento é suficiente para limpeza das mesmas.

No modelo máster a pingadeira é removível para facilitar a limpeza.

ESCOVA PARA LIMPEZA

TERMOSTATO

EXCLUSIA TORNEIRA HORIZONTAL COM VISOR DE NIVEL

RESISTÊNCIA

Especificações Técnicas

MODELO MASTER

MODELO	LITROS	POTÊNCIA-KW/H	DIMENSÕES	ALIMENTAÇÃO
CF.3.201/ 202	2	900W/0,90	290x400x370	110/220
CF.3.402/402	4	900W/0,90	290x400x470	110/220
CF.3.601/602	6	1300W/1,30	290x400x570	110/220
CF.3.801/802	8	1300W/1,30	290x400x670	110/220

MODELO TRADICIONAL

MODELO	LITROS	POTÊNICA - KW/H	DIMENSÕES	ALIMENTAÇÃO
CF.2.201/202	2	900W/0,90	300X370X450	110/220
CF.2.401/402	4	900W/0,90	300X370X550	110/220
CF.2.601/602	6	1300W/1,30	300X370X660	110/220
CF.2.801/802	8	1300W/1,30	300X370X750	110/220

OBS. em caso de qualquer irregularidade comunique-se com Assistência Técnica ou SAC (Serviço de Atendimento ao Cliente), pelo telefone 55 11 4156-8989 Ramal- 8996

***FICA ANULADA A GARANTIA DE 6 MESES DESTE PRODUTO CASO SEJA USADO EM DESACORDO COM AS INSTRUÇÕES CONTIDAS NESTE MANUAL.**

MC MARCHESONI LTDA
Rua: São Paulo nº243 CEP- 06530-075 Santana de Parnaíba – SP
Fone (0xx11) 55 11 4156-8989
Assistência Técnica 55 11 4156-8989 Ramal -8996
www.marchesoni.com.br